



LUMIÈRE

Lo Chardonnay è un antico vitigno dall'eleganza indiscussa, i suoi profumi tipici di vaniglia, banana, tabacco si accompagnano a quelli più freschi della zagara, dei fichi e delle spezie. In bocca è pieno, lungo, con un finale sapido dato dal terreno. Lo coltiviamo infatti su colline a matrice calcarea che riflettono la luce e il bagliore del sole, elementi ai quali è dedicato il nome del nostro Chardonnay.

Denominazione: Bianco DOC Sicilia Chardonnay

Annata: 2020

Sistema di allevamento: Controspalliera potata a cordone speronato

Tipo di terreno: Franco argilloso con buona presenza in calcare

Vinificazione: Raffreddamento uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesche e vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e in bottiglia

Gradazione Alcolica: 12,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Abbinamenti: Il suo bouquet delicato e il suo palato avvolgente, ne rendono piacevole l'accostamento a piatti a base di pesce, come a carni bianche e rosse. Ottimo anche per l'aperitivo e l'abbinamento alle verdure.

Temperatura di servizio: 8°- 10°C

